

Welcome to Restaurant Hotel Uzwil

Our kitchen team is treating you to an experience. You have the choice to select from our uniquely refined dishes. We choose local, seasonal products wherever possible. In addition, we offer you a large selection of exquisite wines from all over the world.

Herzlich willkommen im Restaurant Hotel Uzwil

Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft in Kombination mit kreativer, regionaler Küche. Ehrlich, authentisch – als erweitertes Zuhause.

Unser Bestreben No. 1: Regionalität

Gemüse & Früchte	Eigenanbau CH, Braun Bronschhofen CH
Spargeln	Fahrmaadhof, Bodensee CH
Eier	Biohof Neuhaus, Uzwil CH
Fisch	Zellweger Comestibles, Staad CH
Fleisch allgemein	Traitafina (90% Schweizerfleisch, gem. Auskunft), Muttertierhaltung
Wild & Fleischspezialitäten	Metzger Näf, Mosnang CH
Nährmittel	Transgourmet, Herkunft gemäss Auskunft
Brot & Brötchen	Mit Liebe hausgemacht, Dietsche Wil (beides CH)

Unser Bestreben No. 2: Reduktion von Foodwaste

Wir verarbeiten möglichst das ganze Produkt. Die meisten Essensabfälle stammen jedoch aus Retouren unserer Gäste. Aus diesem Grund haben wir die Portionsgrößen angepasst. Nachschöpfservice ist je nach Gericht möglich. Auskunft erteilt Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Unser Bestreben No. 3: Ressourcenschonung

Das Hotel Uzwil geht mit der Umwelt sorgsam und achtsam um. So wird im ganzen Hotel, wo immer möglich auf Einwegplastik verzichtet und den Energie-, Wasser- und Papierverbrauch auf ein Minimum beschränkt. Modernste Technik unterstützt uns dabei und unsere Gäste entscheiden, wann und wie oft ihre Handtücher gewaschen werden.

Unser Bestreben No. 4: Nein zu Convenience Food

Wo immer möglich bereitet unser Küchenteam alle Produkte frisch, saisonal und regional zu

Fleischdeklaration	Declaration
Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Südamerika
Lamm	Australien
Fisch	auf Anfrage, je nach Tagesangebot (Tagesfisch)


Vorspeisen / Salate

starters / salads

-  **Wildkräutersalat mit knackigen Radiesli, eingelegten Eierschwämmli und Bärlauch-Joghurt-Dressing** 5, 7, 9, **15**
Wild herb salad with crunchy radishes, pickled chanterelles and wild garlic yoghurt dressing
-  **Kleines Spargel-Panna-Cotta mit Rauchlachs-Tartar und Basilikumpesto** **16**
Small asparagus panna cotta with smoked salmon tartar and basil pesto 5, 7, 9,
- Rindstatar mit Kapern, Sprossen, Essiggurke und Frühlingszwiebeln serviert mit Toast und Butter** 5, 7, 9, 12 **23 | 34**
Beef tartare with capers and spring onion, served with toast and butter
-  **Gemischter Salat mit Kernen, Samen und Sprossen** 5, 7, 9 **13**
Französisches-, Italienisches- oder Haus-Dressing
Mixed seasonal salad French-, Italian- or house dressing
-  **Blattsalat mit Kernen, Samen und Sprossen** 5, 7, 9, V **11**
Französisches-, Italienisches- oder Haus-Dressing
Mixed leaf salad French-, Italian- or house dressing

Suppen

soup

-  **Brunnenkresse-Suppe mit Quarknocken** 5, 7, 9 **12**
Watercress soup with quark dumplings
- Tagessuppe** 5, 7, 9 **9**
Soup of the day

Die Vorspeisen und Suppen sind zum Teil auch vegetarisch und vegan erhältlich. Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Some of the starters are also available as vegetarian and vegan dishes. Our service team is available to answer any questions you may have.

Frühlingserwachen

Spring awakening

	Weisse und grüne Spargeln mit Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise 3, 5, 7, 9, 10, 12	29
	<i>White and green asparagus with fried potatoes and hollandaise sauce</i>	
	Wahlweise mit: / Optional with Kalbschnitzel / veal escalope	39
	Entrecôte / rib-eye steak	49
	Tagesfisch / fish	44
	Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse	34
	Kräuterspaghetti und frischer Blattspinat 1, 3, 5, 7, 9	
	<i>Chicken breast stuffed with cream cheese, served with herb spaghetti and fresh spinach leaves</i>	
	Saltimbocca vom Kalb auf Spargelrisotto und Frühlingsgemüse 5, 7, 9	39
	<i>Veal saltimbocca on asparagus risotto and spring vegetables</i>	
	Gebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste auf Jus	46
	Polenta und Frühlingsgemüse 1, 3, 5, 7, 9	
	<i>Roasted lamb loin with herb crust served with jus polenta with spring vegetables</i>	
	Rosa gebratenes Rindsentrecôte «Café de Paris»	47
	Pommes Allumettes und Kohlrabi-Sauerampfer-Gemüse 3, 4, 5, 7, 9, 10	
	<i>Pink roasted beef entrecôte "Café de Paris"</i>	
	<i>French fries alumettes and kohlrabi sorrel vegetables</i>	
	Kalbssteak mit Spargel-Morchel-Ragout, dazu Gartenkräuterpolenta 1, 3, 5, 7, 9	49
	<i>Veal steak with asparagus-morel-ragout and garden herb polenta</i>	
	Fisch	
	<i>fish</i>	
	Tagesfisch nach Empfehlung 1, 3, 4, 5, 7, 9	40
	<i>Fish of the day according to recommendation</i>	



Klassiker

classics

- Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse** 1, 3, 5, 7, 9 **35**
Pork cordon bleu with french fries and vegetables
- Wienerschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Preiselbeeren** 1, 3, 5, 7, 9 **39**
Wienerschnitzel with french fries, vegetables and mountain cranberries
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti** 5, 7, 9 **40**
Sliced veal "Zurich style" with crispy roesti
- Bratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti** 5, 7, 9 **28**
Bratwurst with onion sauce and crispy roesti
- “Saisonale Burger Kreation” unser Serviceteam berät Sie gerne** 1, 3, 4, 5, 7, 9 **30**
“Seasonal burger creation” our service team will be happy to advise you

Vegetarisch und Vegan

Vegetarian and Vegan

-  **Weisse und grüne Spargeln mit Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise** 3, 5, 7, 9, 10, 12 **29**
White and green asparagus with fried potatoes and hollandaise sauce
-  **Gartenkräuterpolenta mit gebratenem Frühlingsgemüse** 5, 7, 9 **29**
Garden herb polenta with roasted spring vegetables
-  **Spargelrisotto mit Parmesan und gebratenem Blumenkohl** 5, 7, 9 **32**
Asparagus risotto with parmesan and roasted cauliflower, vegan on demand
-  **Ravioli nach Tagesangebot und Saison** 1, 3, 5, 7, 9, 10, 12 **29**
Ravioli according to daily offer and season
-  **Quinoa-Burger mit Tomaten-Peperoni-Jam und Wildkräutern, im Bun mit Kartoffelecken** 5, 7, 11 **30**
Quinoa-Burger with tomato red pepper jam and wild herbs in a bun with potato wedges

Dessert

Desserts

Dessert Amuse-Bouche nach Tagesempfehlung 4
Dessert Amuse-Bouche, Recommendation of the day

Fruchtsüppchen mit hausgemachtem Sauerrahmglace und Minzpesto 13
Fruit soup with homemade sour cream ice cream and mint pesto 5,7,8

Hausgemachtes Zitronentartelette mit Himbeersorbet und Mandelhüppe 1,3,5,7,8,9 13
Homemade lemon tartelette with a raspberry sorbet and a crispy almond crust

Gerührter Eiskaffee «Hotel Uzwil» 5,7,9 12
Stirred iced coffee "Hotel Uzwil"

Überraschungs-Dessertteller 1,3,5,7,9 13
Dessert Surprise

Unsere Glace Sorten:
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Baumnuss, weisse Schokolade, Zitronensorbet, Mangosorbet 3.50
mit Rahm / with whipped cream + 1.50

Our ice cream selection:
Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, stracciatella, caramel, walnut, white chocolate, lemon sorbet, mango sorbet

Allergene *Allergens*

